



•作者廖圣然对东主谢瑞麟所烹 调出来得独家肉骨茶, 赞不

讲到在居銮吃肉骨茶,它的名气虽然比 不上巴生肉骨茶,然而,新居銮潮兴肉骨茶 却能在当地各家肉骨茶中脱颖而出。它的美 味是经过道地改良后,给人一种奇香杂味、 味香的感觉,有点像吃海鲜砂煲,又像在巴 刹买东西一样,应有尽有。

调配新秘方



●潮兴肉骨茶在这14年营业期间,有些顾客对它回味无穷,每天都来光顾。

巴生內昌菜

夕 期南马人受新加坡饮食文化的 影响,不喜欢吃太油腻的肉类 食物, 所以东主谢瑞麟在悉心地研究 本地口味后, 调配出另一套烹调砂煲 肉骨茶的独家秘方。

肉骨茶是以当归、党参、玉竹、 干草、川芎等药材炮制出肉骨茶味道 , 再将肥肉去掉肥腻的部分(选一些肉 不太厚,骨枝适中的排骨),以中火烹 熬。在上砂煲前加入海参、鱿鱼、蘑 菇、冬菇,尽显砂煲肉骨本色。举筷 一夹,一块块肉实香滑的猪手肉,混 沌沌的汤色, 扑鼻的药材香, 有一种 腻却又让你猛吞口水, 想多吃几口的 冲动食感。

颇具口感

潮兴肉骨茶在新居銮镇营业已有 14年的历史。久而久之,它的风味就 连新加坡的老饕客们、洋人、异族同 胸都会闻风前来一试, 吃这一道远赴

居銮喷香

巴生学来得肉骨茶、又深具居銮色彩 的独家配方肉骨茶。

潮兴肉骨茶价钱实惠,每人只 要付上RM4.30就可以让你尽兴,大

快朵颐。居銮食客再也不用老远的 去巴生吃那有名的肉骨茶。在新居 銮,只要你找人一问,一定会有人 告诉你,这颇具口感食味的肉骨茶 在那里, 因为它实在太特别了, 几 乎已是家喻户晓了。



•巴生传统风味肉骨茶经东主改良后, 适合南马人早餐口味。

•潮兴肉骨茶特制的上汤配饭,美味极了!

